

PENINGKATAN KUALITAS USAHA SAMBEL PECEL DI KELURAHAN KEDUNGKANDANG KOTA MALANG

Dini Sri Damayanti¹, Shofiatul Jannah^{2*}, Margianto³, Bahroin Budiya⁴

¹) Fakultas kedokteran Universitas Islam Malang

^{2,4}) Fakultas Agama Islam Universitas Islam Malang

³) Fakultas Teknik Universitas Islam Malang

Article history

Received : 15 Agustus 2022

Revised : 9 September 2022

Accepted : 27 Oktober 2022

*Corresponding author

Shofiatul Jannah

Email: shofia@unisma.ac.id

Abstrak

Salah satu kewajiban dosen adalah melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) untuk mengaplikasikan teknologi dari kampus kepada masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini sangat mendapatkan dukungan dari pihak universitas dalam bentuk pemberian dana HI-ma bagi dosen. Tujuan pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi serta memperbaiki manajemen keuangan dalam industri rumah tangga sambel pecel "Ibu Siti Maesaroh". Metode Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah industri rumah tangga sambel pecel "Ibu Siti Maesaroh" yang berlokasi Jl. Ki Ageng Gribig V No.55 RT: 07 RW: 03 Kedungkandang Kota Malang. Metode pengabdian masyarakat diawali dengan penggalan data potensi dan permasalahan mitra. Penentuan prioritas masalah berdasarkan kesepakatan antara mitra dan tim pengabdian dosen UNISMA. Solusi yang diberikan berupa pemberian alat penggiling kacang, penyuluhan hygiene dan sanitasi produk sambel pecel serta pendampingan dalam proses produksi dan manajemen keuangan. Peserta kegiatan terdiri dari pemilik rumah industri dan para pegawainya. Dokumentasi hasil kegiatan berupa foto dan dokumentasi lain yang akan dianalisis keberhasilannya. Hasil pemberian alat penggiling kacang mengurangi biaya produksi sebesar 2 juta rupiah perbulan. Pembimbingan dan pendampingan produksi sambel pecel yang higienis dapat menurunkan jumlah barang kembali karena rusak kurang dari 10%. Pendampingan manajemen keuangan dapat memberi dampak tidak tercampurnya keuangan rumah tangga dan industri. Kegiatan PKM yang dilakukan oleh dosen UNISMA berdampak pada peningkatan laba, pengurangan resiko barang rusak dan kembali, serta memperbaiki manajemen keuangan industri sambel pecel "Ibu Sit Maesaroh."

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat; UNISMA; Sambal Pecel

Abstract

One of the obligations of lecturers is to carry out community service to apply technology from campus to the community. This community service program gets support from the university by providing HI-ma funds for lecturers. Community service aims to improve the quality of healthy production and improve financial management in the home industry of Siti Maesaroh's pecel sauce. Partners in community service activities are the home industry Siti Maesaroh's pecel sauce which is located on Jl. Ki Ageng Gribig V No. 55 RT: 07 RW: 03 Kedungkandang Malang City. The community service method is through the provision of assistance in the form of a peanut grinder, lecture method, and assistance in the production process and financial management. Participants in the activity consisted of industrial house owners and their employees. The monitoring mechanism is carried out online (WA) and through home visits. Providing a peanut grinder reduces production costs by 2 million rupiahs per month. Guidance and assistance in producing hygienic pecel sauce can reduce the number of returned goods due to damage of less than 10%. Financial management assistance can have the effect of not mixing household and industrial finances. Community service activities carried out by UNISMA lecturers have an impact on increasing profits, reducing the risk of damaged and returned goods, and improving the financial management of Siti Maesaroh's pecel sauce industry.

Keywords: Community Service; UNISMA; Pecel Sauce

Copyright © 2023 Dini Sri Damayanti, Shofiatul Jannah, Margianto, Bahroin Budiya

PENDAHULUAN

Pecel merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Jawa Tengah dan Jawa Timur (Widyaningsih, 2013). Makanan ini berupa rebusan aneka macam sayuran yang diberi bumbu dengan bahan dasar kacang tanah. Rasa yang ditimbulkan dari olahan ini adalah campuran rasa manis, gurih, asam, pedas dan asin menjadikan makanan ini digemari oleh masyarakat di Jawa Timur dan Jawa Tengah untuk dikonsumsi saat sarapan atau makan siang (Wibowo et al., 2018). Kondisi ini merupakan salah satu peluang bagi produsen sambel pecel untuk tetap mempertahankan produksinya dan mempertahankan pecel sebagai makanan tradisional khas Indonesia.

Industri kecil banyak berkembang untuk mempertahankan ekonomi keluarga. Adanya industri kecil yang memberdayakan ibu rumah tangga sangat membantu dalam meningkatkan kesejahteraan dalam rumah tangga masyarakat (Zahro et al., 2020). Pengembangan ekonomi pada industri kecil rumah tangga dapat dilakukan oleh pelaku usaha sendiri atau dengan bantuan pihak lain seperti para praktisi di bidang ekonomi atau akademisi yang mempunyai kompetensi dalam bidang yang dibutuhkan (Budiana, 2019). Dalam hal ini industri kecil dapat berkembang dengan kerjasama dosen sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan dan mengembangkan produksi barang pada industri kecil rumah tangga. Sehingga industri-industri rumah tangga dapat menghasilkan keuntungan yang sesuai dengan harapannya.

Mitra dari PKM dosen dari program HiMa UNISMA tahun anggaran 2022 adalah industri rumah tangga atau IRT sambel pecel yang dikelola oleh Ibu Siti Maesaroh yang beralamat di Jl. Ki Ageng Gribig V No.55 RT: 07 RW: 03 Kedungkandang Kota Malang. IRT ini merupakan usaha keluarga yang telah memproduksi sejak 10 tahun yang lalu. IRT ini telah memperkerjakan 6 orang tenaga kerja yang merupakan warga di sekitar rumah ibu Maesaroh. Namun demikian IRT ini masih mempunyai beberapa masalah yang diprioritaskan untuk diperbaiki yaitu belum mempunyai alat penggiling kacang, masih minimnya pengetahuan dan pemahaman tentang hygiene dan sanitasi produksi sambel pecel, serta keterbatasan dalam kelayakan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha pada mitra. Permasalahan ini berdampak pada besarnya biaya produksi, resiko barang rusak atau tidak aman untuk dikonsumsi oleh konsumen serta campur aduknya keuangan rumah tangga dan industri.

Kehidupan di era modern, teknologi merupakan hal penting. Teknologi merupakan inovasi-inovasi yang dilakukan oleh manusia untuk mempermudah dalam melaksanakan tugas dan aktifitas sehari-hari (Wahyudi & Sukmasari, 2014). Salah satu bentuk dari teknologi adalah teknologi tepat guna. Teknologi tepat guna merupakan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, mampu mengatasi permasalahan masyarakat, ramah lingkungan dan mudah penggunaannya, serta meningkatkan keuntungan di aspek ekonomi dan lingkungan (Zulha, 2018).

Higiene dan sanitasi produk makanan dan minuman penting untuk diketahui dan dilaksanakan oleh pelaku usaha makanan dan minuman. Higiene dan sanitasi makanan merupakan suatu tindakan pencegahan yang dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Proses hygiene dan sanitasi dimulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Higiene dan sanitasi makanan dapat menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli dan mengurangi kerusakan produk (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Salah satu faktor penyebab tidak berkembangnya usaha kecil menengah disebabkan karena sistem manajemen keuangan dan administrasi keuangan yang buruk. Pelaku usaha kecil dan menengah hanya mencatat pengeluaran dan pemasukan tanpa menggunakan administrasi keuangan yang baik. Administrasi yang baik dapat digunakan untuk mengetahui rugi atau laba, hutang dan piutang, nilai investasi bergerak dan

tidak bergerak yang dimiliki, mempermudah penghitungan pajak, dan dapat digunakan sebagai gambaran kondisi *real* usaha apabila akan mengajukan bantuan pinjaman dana di lembaga keuangan formal (Millaty et al., 2019).

Berdasarkan kondisi tersebut di atas, maka pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen UNISMA dalam program Hi-Ma tahun anggaran 2022 bertujuan untuk memberikan teknologi tepat guna berupa penggiling kacang, penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi produksi sambel pecel, serta pendampingan manajemen keuangan. Adapun manfaat dari program ini adalah untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki oleh Dosen UNISMA untuk membantu IRT menjadi lebih baik dan mempertahankan kontinuitas produksinya.

METODE PELAKSANAAN

Proses PKM diawali dengan analisis situasi mitra untuk mendapatkan gambaran potensi dan permasalahan-permasalahan yang dialami oleh mitra. Mitra PKM adalah IRT sambel pecel "Ibu Siti Maesaroh" yang berlokasi Jl. Ki Ageng Gribig V No.55 RT: 07 RW: 03 Kedungkandang Kota Malang. Dari banyak permasalahan yang ada, maka didapatkan kesepakatan antara mitra dengan tim PKM dosen UNISMA untuk memilih tiga permasalahan utama mitra yang akan dibantu solusinya. Ketiga permasalahan tersebut adalah belum adanya alat penggiling kacang, masih minimnya pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi produksi sambel pecel, serta masih belum baiknya manajemen keuangan IRT. Kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah pemberian teknologi tepat guna berupa alat penggiling kacang, penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi produk sambel pecel, serta pembimbingan dan pendampingan manajemen keuangan. Spesifikasi alat penggilingan kacang yang diberikan adalah bahan dari besi dan aluminium, kapasitas 30-50 kg/jam, voltase 220V / 1P, daya 2.200 Watt, berat 40 kg, dimensi 100 x 65 x 45 cm dan bahan bakar Solar.

Proses Penyuluhan dan pendampingan manajemen keuangan dilakukan di rumah mitra, pada tanggal 19 Mei 2022. Kegiatan Penyuluhan dengan judul "Higiene dan Sanitasi Pengolahan Sambal Pecel di Kelurahan Kedungkandang, Kecamatan Kedungkandang Kota Malang" disampaikan oleh Dr.dr.Dini Sri Damayanti, MKES selaku narasumber. Proses penyampaian materi dilakukan menggunakan *power point* dan diskusi secara langsung dengan para peserta. Peserta penyuluhan terdiri dari Ibu Siti Maesaroh sebagai pemilik dan beberapa tenaga kerjanya. Jumlah yang hadir sebanyak 8 orang.

Kegiatan pendampingan manajemen keuangan diberikan oleh Dr. Rini Rahayu Kurniati, MSi. Kegiatan dalam bentuk penyampaian materi menggunakan *power point*, diskusi secara langsung dan pendampingan pelatihan pembuatan pembukuan keuangan. Kegiatan dihadiri oleh Ibu Siti Maesaroh sebagai pemilik dan putrinya selaku pemegang pembukuan IRT. Data hasil kegiatan berupa hasil dokumentasi foto dan lain sebagainya yang selanjutnya dilakukan analisis hasil untuk mendapatkan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberian teknologi tepat guna dalam bentuk alat penggiling kacang.

Berikut ini gambar teknologi tepat guna yang diberikan oleh tim PKM dosen UNISMA kepada mitra (gambar 1). Teknologi tepat guna yang diberikan oleh tim PKM dosen UNISMA kepada mitra berupa alat penggiling kacang. Alat ini digunakan untuk menghaluskan semua bahan pembuatan sambel pecel seperti kacang tanah, bawang putih, cabe merah, cabai rawit, serta rempah rempah lainnya. Alat ini dianggap sebagai teknologi tepat guna, karena pembuatan alat ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapatkan di Kota Malang seperti besi, aluminium, dinamo dengan voltase 220V/1P dan daya 2.200 Watt. Alat ini juga mudah sekali pengoperasian serta perawatannya, sesuai dengan kebutuhan mitra dan dapat menghasilkan keuntungan bagi mitra (Wahyudi & Sukmasari, 2018).



Gambar 1. Alat penggilingan kacang

Penyuluhan Mengenai “Higiene Sanitasi Pengolahan Sambal Pecel”

Higiene dan sanitasi makanan merupakan suatu tindakan pencegahan yang dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Proses higiene dan sanitasi dimulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Tujuan dilaksanakan higiene dan sanitasi makanan antara lain untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli dan mengurangi kerusakan makanan (Fairuz, 2017).

Untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai higiene dan sanitasi produk sambal pecel, maka dilakukan kegiatan berupa penyuluhan. Penyuluhan adalah suatu kegiatan mendidik sesuatu kepada individu ataupun kelompok, memberi pengetahuan, informasi-informasi dan berbagai kemampuan agar dapat membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya (Pratomo, 2015). Dengan demikian diharapkan setelah mendapatkan penyuluhan maka mitra akan mempunyai perubahan perilaku dalam proses pembuatan produk sambal pecel dengan memperhatikan higiene dan sanitasinya.

Dari hasil observasi diketahui bahwa proses pembuatan sambal pecel diawali dengan penyiapan bahan baku. Mitra membeli bahan baku dari pedagang yang sudah menjadi langganannya. Pembelian bahan baku dilakukan setiap kali berproduksi, sehingga mitra tidak melakukan penyimpanan bahan baku. Pemilihan kacang tanah sebagai bahan baku utama sambal harus dalam kondisi segar, tidak ditumbuhi jamur dan tidak busuk. Proses sortasi ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa bahan baku yang akan digunakan dalam kondisi baik. Adanya kapang/jamur pada kacang tanah dapat meningkatkan produksi *aflatoxin* yang bersifat karsinogenik (Aisyah et al., 2015).

Mitra dalam proses produksi telah menggunakan tindakan higiene sanitasi seperti mencuci tangan, menggunakan apron, masker dan sarung tangan, menggunakan air yang mengalir, tetapi belum menggunakan penutup kepala. Higiene dan sanitasi dalam proses pencucian bahan baku dan alat-alat yang dipergunakan dalam proses produksi harus menggunakan air bersih yang mengalir. Disamping itu pengolah juga harus mencuci tangan dengan bersih menggunakan sabun dan air mengalir, menggunakan penutup rambut, masker, sarung tangan, serta apron. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kontak langsung bahan produksi dengan tubuh pengolah (Fairuz, 2017).

Mitra tidak menggunakan minyak goreng untuk menggoreng kacang tanah, namun diganti dengan metode oven. Hal ini dimaksudkan untuk mengurangi beban biaya produksi. Harga minyak goreng yang mahal akan berdampak pada peningkatan biaya produksi dan mengurangi keuntungan. Disamping itu dengan

menghilangkan proses penggorengan akan mengurangi penggunaan minyak goreng secara berulang. Penggunaan minyak goreng secara berulang yang mengandung jenis asam lemak trans beresiko meningkatkan kadar kolesterol dan lemak jahat dalam darah (Silalahi & Tampubolon, 2002).

Dalam proses pengemasan produk makanan mitra telah menggunakan plastik yang bersih dan kering kemudian dimasukkan dalam wadah yang kering dan tertutup rapat. Hal ini dimaksudkan untuk mencegah terjadinya oksidasi dari minyak yang terdapat dalam sambel pecel yang dapat merusak sambel pecel itu sendiri (Sucipta, Suriasih, & Kencana, 2017). Dengan cara ini sambal pecel dapat bertahan sekitar 1 bulan dalam suhu kamar.

Pemberian label, informasi kandungan bahan baku, dan tanggal produksi serta kadaluarsa perlu disampaikan kepada konsumen untuk keamanan dari konsumen (Ilyas, 2018). Mitra telah menggunakan labelisasi produk dan mencantumkan tanggal produksi dan kadaluarsa. Dengan melaksanakan semua tahapan kegiatan hygiene dan sanitasi dalam produksi sambel pecel berdampak pada mutu dan kualitas dari produk, sehingga produk sambal pecel Ibu Siti Maesaroh tidak pernah mendapatkan komplain dari konsumen dan pengembalian produk akibat tidak laku kurang dari 10 persen dari total produksi.



Gambar 2. Penyuluhan tentang Higiene dan Sanitasi Pengolahan Sambel Pecel

Pendampingan Administrasi Keuangan

Salah satu faktor penyebab tidak berkembangnya UKMM disebabkan karena sistem manajemen keuangan dan administrasi keuangan yang buruk. Pelaku UKMM hanya mencatat pengeluaran dan pemasukan tanpa menggunakan administrasi keuangan yang baik. Hal ini juga terjadi dengan sistem manajemen keuangan mitra. Manajemen keuangan IRT masih bercampur dengan keuangan keluarga (Millaty et al., 2019).

Untuk memperbaiki sistem manajemen keuangan mitra maka diberikan pelatihan dan tutorial manajemen pengelolaan organisasi produksi, pelatihan dan tutorial tentang administrasi pembukuan keuangan yang tersistematis. Hal ini dilakukan dengan harapan agar industri rumah tangga lebih tertib dan disiplin dalam mengelola sebuah unit usaha. Administrasi yang baik dapat digunakan untuk mengetahui rugi atau laba, hutang dan piutang, nilai investasi bergerak dan tidak bergerak yang dimiliki, mempermudah penghitungan pajak, dan dapat digunakan sebagai gambaran kondisi riil usaha apabila akan mengajukan bantuan pinjaman dana di lembaga keuangan formal (Millaty et al., 2019).

Pencatatan buku kas pengeluaran harus dilakukan pada saat mulai membuka suatu usaha. Semua pengeluaran mulai dari pembelian alat dan bahan, pembelian bahan baku, gaji karyawan, sewa alat, biaya operasional dan sebagainya harus dicatat secara jelas dan berkelanjutan. Setelah pencatatan pengeluaran selesai maka harus dilanjutkan dengan pembuatan kas pemasukan. Kas pemasukan berisi tentang semua transaksi yang dilakukan yang memiliki keterkaitan dengan pemasukan IRT tersebut. Selanjutnya dilakukan

pembuatan buku kas utama. Buku kas utama berisi tentang seluruh pengeluaran dan pemasukan. Disamping itu pembuatan buku stok dan inventaris juga sangat perlu dilakukan. Buku stok mencatat semua stok barang atau inventaris. Dengan adanya catatan tersebut maka pelaku IRT dapat memperkirakan jumlah stok yang ada untuk keberlangsungan produksi. Adapun buku inventaris akan mencatat semua inventaris barang bergerak atau tidak bergerak yang telah dimiliki. Dengan adanya pencatatan barang inventaris, maka pelaku IRT dapat menilai harta bergerak dan tidak bergerak yang dimiliki serta merencanakan pengembangan. Dan yang tidak kalah penting adalah buku pencatatan rugi dan laba. Buku ini akan digunakan untuk mencatat berapa pendapatan serta beban perubahan dalam beberapa periode tertentu. Dengan cara ini, mitra akan lebih mudah mengetahui apakah perusahaan sedang dalam kondisi yang mempunyai profit yang tinggi atau justru merugi.



Gambar 3: Dokumentasi Pribadi

Luaran Program yang Dicapai

Alat penggilingan kacang memberikan keuntungan secara signifikan dibandingkan sebelumnya. Untuk biaya sewa penggilingan kacang dan bumbu dalam sekali produksi sebanyak 29 kg dibutuhkan biaya penggilingan @Rp.7000/kg, dan biaya transportasi dari rumah ke pasar pulang pergi sebesar Rp.8.000. Dengan demikian biaya yang dibutuhkan untuk sekali proses penggilingan sebesar Rp. 203.000 + Rp.8.000 = Rp. 221.000. Dalam 1 bulan diperkirakan 10 kali proses penggilingan, maka biaya untuk proses penggilingan yang dibutuhkan sebesar Rp.2.210.000. Dengan adanya alat penggilingan kacang yang telah dimiliki sendiri oleh mitra, biaya penggilingan hanya dibutuhkan untuk pembelian bahan bakar 2 liter solar dengan harga sekitar Rp.15.000 yang dapat digunakan untuk 3 kali proses penggilingan, sehingga dalam sekali penggilingan hanya membutuhkan biaya Rp. 5.000. Bila dalam sebulan diperkirakan 10 kali penggilingan, maka biaya yang dibutuhkan sebesar Rp. 50.000. Dengan demikian dalam sebulan biaya penggilingan yang dapat dihemat perbulan sekitar Rp.2.210.000 - Rp. 50.000 = Rp. 2.160.000.

Penyampaian materi higiene dan sanitasi produk sambel pecel dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan diskusi. Penyampaian dilakukan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh peserta penyuluhan. Setelah penyampaian materi oleh narasumber, maka dilakukan diskusi terbuka untuk menyampaikan pengalaman serta pertanyaan-pertanyaan berkaitan dengan materi penyuluhan. Pengamatan terhadap keberhasilan dari penyampaian dilakukan dengan cara peserta diminta untuk menceritakan proses pembuatan sambel pecel mulai dari proses pembelian bahan baku, sortasi bahan baku, proses pembuatan, pengemasan dan penyimpanan produk. Selanjutnya peserta diminta untuk menganalisa kegiatan mana saja yang selama ini telah dilakukan yang belum sesuai dengan proses higiene dan sanitasi dalam produksi sambel pecel. Dengan metode ini peserta menjadi lebih paham dan lebih tertarik serta mengetahui kesalahan-kesalahan yang harus diperbaiki.

Untuk kegiatan pendampingan manajemen keuangan dilakukan dengan metode ceramah yang diikuti diskusi dan proses pendampingan proses pembukuan. Setiap materi yang disampaikan oleh tim PKM

mendapat respon aktif dari peserta dengan perhatian yang optimal. Alokasi waktu yang cukup untuk proses pendampingan cara pembukuan yang baik menyebabkan peserta paham dasar-dasar proses pembukuan sederhana. Dampak yang dirasakan peserta terhadap kegiatan pendampingan keuangan adalah terbukanya wawasan untuk mengelola administrasi keuangan perusahaan dengan baik, memiliki kesadaran untuk memisahkan keuangan pribadi dengan keuangan usaha, memiliki kesadaran mencatat semua transaksi sekecil apapun, dan dapat melakukan pencatatan transaksi keuangan sesuai kaidah akuntansi keuangan yang baik.

Pengembangan Program Selanjutnya

Pada umumnya industri rumah tangga tergolong pada industri kecil yang dikelola secara informal oleh tenaga kerja yang bukan profesional, serta memproduksi barang yang berlandaskan kearifan lokal dan masing-masing mengandalkan buatan tangan seperti pecel, kue dan lain sebagainya, serta belum adanya sertifikasi produk untuk keamanan dan kehalalan produk. Kondisi ini juga terjadi pada mitra. Mitra saat ini belum mengurus sertifikasi produk. Dengan demikian pengembangan program selanjutnya adalah pengurusan sertifikasi produk. Setiap pengelola produk makanan dan minuman wajib memberikan informasi yang jelas kepada masyarakat mengenai komposisi produk yang disajikan, asal bahan, keamanan, mutu, kandungan gizi, kehalalan dan keterangan lain yang diperlukan, sehingga masyarakat dapat mengambil keputusan berdasarkan informasi yang benar dan akurat. Akses informasi ini penting untuk memberikan perlindungan terhadap konsumen (Warto & Samsuri, 2020).

Saat ini metode penjualan yang telah mitra lakukan hanya menitipkan pada toko-toko di sekitar rumah serta menerima pesanan dari tetangga. Metode penjualan seperti ini tidak optimal karena mengharuskan konsumen bertemu secara langsung dengan produsen. Oleh sebab itu tindak lanjut pengembangan program lain yang bisa dilakukan adalah mengembangkan cara atau model pemasaran yang lebih baik, dan memperluas area penjualan melalui media *on line*. Kemajuan teknologi komputer dan adanya fasilitas internet dapat menjembatani permasalahan ini melalui sistem penjualan *on line* atau *e-commerce*. Sistem penjualan *e-commerce* memiliki beberapa keuntungan, diantaranya dapat diakses dari mana saja dan kapan saja melalui jaringan internet, serta peningkatan efisiensi dan efektifitas proses penyampaian informasi produk tanpa harus terhalang oleh waktu dan tempat, tidak membutuhkan pertemuan langsung antara penjual dan pembeli, serta jangkauan konsumen lebih luas (Susandi & Sukisno, 2017).

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen Universitas Islam Malang pada industri rumah tangga sambel pecel "Ibu Siti Maesaroh" yang berlokasi Jl. Ki Ageng Gribig V No.55 RT: 07 RW: 03 Kedungkandang Kota Malang ini berdampak terhadap penurunan biaya produksi, perbaikan manajemen keuangan dan meningkatkan mutu dan kualitas produk sambel pecel. Dengan demikian kontinuitas produk sambel pecel Ibu Siti Maesaroh dapat terus berlanjut, memberikan lapangan pekerjaan, meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat sekitarnya serta menggerakkan ekonomi daerah kecamatan Kedungkandang khususnya.

PUSTAKA

- Aisyah, S., S., S., & Jamin, F. (2015). PENENTUAN AFLATOKSIN B1 PADA MAKANAN OLAHAN KACANG TANAH DENGAN MENGGUNAKAN ENZYME-LINKED IMMUNOSORBENT ASSAY (ELISA). *Jurnal Kedokteran Hewan - Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 9(1), 38–41. <https://doi.org/10.21157/j.ked.hewan.v9i1.2785>
- Budiana, B. (2019). Pengaruh Home Industry terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat Sekitar. *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 55. <https://doi.org/10.47453/etos.v1i2.201>
- Fairuz, A. R. (2017). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di Asean Kitchen Jw Marriott Hotel Medan. Medan: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara Medan

- Ilyas, M. (2018). Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. *Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam*, 4(2), 357. <https://doi.org/10.24252/al-qadau.v4i2.5682>
- Millaty, M., Salehawati, N., Avi, M. F., Syarifudin, I., & Supriyatna, U. (2019). PELATIHAN MANAJEMEN ADMINISTRASI KEUANGAN. *Jurnal Vokasi*, 3(2), 72–77. <https://doi.org/10.30811/vokasi.v3i2.1305>
- Pratomo, S. (2015). Pengaruh Strategi Penyuluhan dan Tingkat Pendidikan terhadap Kepedulian Kesehatan Lingkungan. *Formatif: Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA*, 1(2), 110–128. <https://doi.org/10.30998/formatif.v1i2.67>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higien Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.2017.291-299>
- Silalahi, J., & Tampubolon, S. D. R. (2002). ASAM LEMAK TRANS DALAM MAKANAN DAN PENGARUHNYA TERHADAP KESEHATAN. *Jurnal.Teknol. Dan Industri Pangan*, 13(2), 184–188. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/4431>
- Susandi, D., & Sukisno, S. (2017). Sistem Penjualan Berbasis E-Commerce Menggunakan Metode Objek Oriented pada Distro Dlapak Street Wear. *JSil (Jurnal Sistem Informasi)*, 4(5–8). <https://doi.org/10.30656/jsii.v4i0.368>
- Wahyudi, H. S., & Sukmasari, M. P. (2018). TEKNOLOGI DAN KEHIDUPAN MASYARAKAT. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 3(1), 13–24. <https://doi.org/10.20961/jas.v3i1.17444>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wibowo, N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 46–49. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.v2i1.19888>
- Widyaningsih, H. (2013). Partisipasi Hotel Menyajikan Makanan Tradisional Untuk Memperkenalkan Kuliner Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2), 49–57. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/khi.v4i2.478>
- Zahro, S., Lyau, N.-M., & Nurhadi, D. (2020). DEVELOPING YOUNG ENTREPRENEURS IN THE FASHION FIELD THROUGH EXTRACURRICULARS ACTIVITIES. *Home Economics Journal*, 4(1), 20–27. <https://doi.org/10.21831/hej.v4i1.31150>
- Zulha, I. Z. N. A. (2018). PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UNTUK PENINGKATAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN LINGKUNGAN. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 2(2), 118–125. <https://doi.org/10.31764/jmm.v0i0.1354>

Format Sitasi: Damayanti, D.S., Jannah, S., Margianto, & Budiya, B. (2023). PENINGKATAN KUALITAS USAHA SAMBEL PECEL DI KELURAHAN KEDUNGKANDANG KOTA MALANG. *Reswara. J. Pengabd. Kpd. Masy.* 4(1): 86-93. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i1.2270>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercialL ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))